FÉVRIER 2012

LA LETTRE N° 17

Passionnément Suisse

La lettre des Fromages de Suisse pour les détaillants fromagers

Spécial : La Tête de Moine AOC

TÊTE DE MOINE AOC
FROMAGE DE BELLELAY
www.tetedemoine.ch

Édito

Les Fromages de Suisse ont connu une année 2011 riche en événements !
La Route historique du Gruyère AOC suisse du village de Gruyères à Lyon, une campagne publicitaire d'envergure dans la presse nationale, deux campagnes TV pour Le Gruyère AOC suisse, la présence des Fromages de Suisse au Salon International de l'Agriculture, au Salon Saveurs, au marché de Noël de Strasbourg et les nouvelles rubriques du site Internet des Fromages de Suisse, nous ont permis de développer la notoriété des Fromages de Suisse, et de mieux faire connaître toute leur richesse.
En ce début d'année 2012, la Lettre "Passionnément Suisse" vous propose un focus sur la célébrissime Tête de Moine AOC, et vous fait découvrir les principaux événements qui ne manqueront pas de mettre Les Fromages de Suisse dans le cœur de vos clients !

Franck Lefèvre
Directeur de la collective
des Fromages de Suisse
scmfrance@fromagesdesuisse.com

À découvrir dans ce numéro :

P3 **Zoom sur les tendances**
Le nouveau snobisme ! Le fromage se déguste en snacking ou en cheese party.

P3 **L'événement**
Depuis 10 ans Les Fromages de Suisse sont à l'honneur au Salon International de l'Agriculture.

P7 **Dossier**
La Tête de Moine AOC, trésor du Jura suisse.

P7 **Focus**
La défiance des Français face aux OGM.

P8 **Communication**
La Tête de Moine AOC vue dans la presse.
Commandez vos outils de promotion Tête de Moine AOC.

Les Fromages de Suisse préservent la nature : votre lettre « Passionnément Suisse » est imprimée sur du papier 100 % recyclé

SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.com

À la une

CETTE ANNÉE, LA GIROLLE **FÊTE SES 30 ANS !**

Elle fait tourner les têtes depuis que son créateur a eu l'idée de génie de l'inventer. En 1982, Nicolas Crevoisier, mécanicien de précision à Lajoux, dans le Jura suisse, chercha comment remplacer la manière de racler avec un couteau la Tête de Moine AOC, comme son père et son grand-père et lui-même l'avaient toujours fait. Après plusieurs tentatives, il mit au point un ingénieux système qui consiste à empaler une demi Tête de Moine AOC sur un axe métallique et à racler le fromage par un mouvement rotatif. La Girolle® était née pour la plus grande joie des amoureux de la Tête de Moine AOC. En 1986, il reçut le prix de l'innovation du canton du Jura suisse et en 30 ans, plus de 2,5 millions de Girolle® ont révolutionné la dégustation de la Tête de Moine AOC. La réalisation de belles et savoureuses Rosettes est devenue un véritable jeu d'enfant !

BREVES

Les fiches cuisine des Fromages de Suisse

Une initiative qui enthousiasme les abonnés de la newsletter des Fromages de Suisse ! Depuis novembre 2011, chaque mois, ils reçoivent une fiche cuisine inédite avec une recette gourmande à base de Fromages de Suisse. De quoi leur donner envie d'inviter Les Fromages de Suisse à leur table.

La communication 2012 grand public des Fromages de Suisse

En 2012, Les Fromages de Suisse seront de nouveau présents dans toute la presse nationale avec des annonces publicitaires qui mettent en avant la qualité des Fromages de Suisse, l'authenticité et le savoir-faire des maîtres fromagers suisses, et Le Gruyère AOC suisse sera de nouveau présent sur le petit écran.

Jean-Charles Karmann et Les Fromages de Suisse

Le talentueux chef Jean-Charles Karmann va créer pour Les Fromages de Suisse 12 recettes inédites en 2012. Jean-Charles Karmann, créateur culinaire, cuisinier passionné, a appris son métier chez les plus grands de la gastronomie française : au Crillon, chez Faugeron, chez Pangaud, au Bristol où il fut lauréat du concours "jeune cuisine" présidé par Joël Robuchon.

Les Fromages de Suisse au Salon du fromage et des produits laitiers

Du 26 au 29 février 2012, au Parc des Expositions, Porte de Versailles à Paris, un grand cru s'annonce avec plus de 200 exposants. Les Fromages de Suisse seront présents sur un stand dédié ; alors n'hésitez pas à venir nous rendre visite.
Parc des Expositions, Porte de Versailles, Hall 5.1-A 27

Les Fromages de Suisse au Salon de l'Agriculture

10 ANS DE PRÉSENCE **AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE**

Pour la 49e édition du Salon International de l'Agriculture, pendant neuf jours, la plus belle et la plus large vitrine de l'agriculture proposera à des centaines de milliers de visiteurs, grand public et professionnels, une offre inégalée de savoir-faire, de talents et de saveurs d'ici et d'ailleurs.

Les Fromages de Suisse, déjà 10 ans de présence au Salon International de l'Agriculture
10 ans
VENEZ DÉGUSTER LA FAMEUSE FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ À LA PINTE À FONDUE ! STAND SUISSE : HALL 3 - B 112
LES FROMAGES DE SUISSE, AU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS HALL 5.1 – A 27
SUISSE GARANTIE
Suisse. Naturellement.
Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.com

Et cette année Les Fromages de Suisse fêteront leurs 10 ans de présence au Salon International de l'Agriculture avec, sur leur espace suisse, des animations spécifiques, des jeux, des cadeaux… pour faire de cet événement remarquable une véritable fête. Près de 60 personnes venant de divers cantons suisses vont œuvrer pendant 9 jours pour accueillir les nombreux visiteurs, avec chaleur et efficacité. L'occasion pour eux de découvrir et apprécier toutes les délicieuses spécialités suisses : Les Fromages de Suisse, et autres produits vaudois.

La présentation de la fabrication du fromage en direct sur le stand et d'autres animations ponctueront ces 9 jours exceptionnels. L'incontournable restaurant, la célèbre "Pinte à Fondue", ne désemplira pas !

Dans une ambiance typiquement suisse des plus chaleureuses, plusieurs milliers de Fondues Moitié-Moitié seront servies, au son des cors des Alpes et de l'accordéon.

Parc des Expositions
Porte de Versailles
Hall 3 B 112

Zoom sur les tendances

Produit traditionnel, dont la production obéit à de très strictes règles et que les Français consomment depuis des siècles, l'art de déguster le fromage se transforme aujourd'hui en profondeur, entre retour aux sources et consommation ludique.

La tendance lourde c'est le retour de l'authenticité. Les fromages traditionnels, à très forte identité régionale et produits en quantités raisonnables ont les faveurs des jeunes consommateurs. Certains fromagers vont même jusqu'à mettre en avant non plus seulement une Appellation d'Origine Contrôlée, mais le travail de tel ou tel producteur. Parallèlement, le goût va aux fromages au lait cru, après des décennies de lobbying des industriels du fromage pour la promotion de la pasteurisation, et au fromage très affiné. Le Gruyère AOC suisse d'Alpage, la Mimolette extra-vieille, Parmesan de 48 mois d'affinage sont les stars du moment.
Pour sélectionner un fromage, les consommateurs accordent d'abord de l'importance au goût, puis à la fabrication, suivie du type de lait puis à la saisonnalité.
Mais le retour au goût authentique rime avec de nouvelles façons de consommer le fromage.
Le snacking (consommation d'un produit sur le pouce, à toute heure, sous une forme qui le pemette) s'en empare.
On consommera par exemple le Sbrinz AOC, le Gouda, la Mimolette ou le Parmesan sous la forme de "petits cailloux" à déguster comme des bonbons, à l'apéritif ou pour grignoter.
De même, avec les nouvelles façons de recevoir avec décontraction, le fromage n'est plus relégué en fin de repas ni soumis à l'impératif d'en garder un peu sous le pouce pour le dessert. Apéro-fromage voire repas fromage sont en passe de remplacer brunch et slunch (brunch du dimanche soir) dans le cœur des néo-urbains.

Dossier

Carte d'identité

Fromage à pâte pressée mi-cuite, au lait cru.
51 % minimum de M.G/E.S.
Hauteur : 70 % à 100 % du diamètre
Diamètre : 10 à 15 cm
Poids : de 700 à 900 grammes
Affinage : 2,5 mois minimum sur planche d'épicéa,
4 mois pour La Tête de Moine AOC RÉSERVE
Il faut environ 10 litres de lait cru pour fabriquer
une Tête de Moine AOC selon le cahier des charges.

LA TÊTE DE MOINE AOC
TRÉSOR DU JURA SUISSE

La Tête de Moine AOC est un fromage artisanal et authentique. Elle est produite, sur les contreforts du Jura suisse, dans 9 fromageries réparties sur le territoire de l'AOC dans le plus grand respect de la tradition.

La Tête de Moine AOC RÉSERVE

La célébrissime Tête de Moine AOC offre de nouveaux arômes avec La Tête de Moine AOC RÉSERVE, sa pâte est fine et onctueuse et son affinage de 4 mois minimum sur planches d'épicéa lui confère un goût franc, aromatique et corsé. On la reconnaît à son bel habillage doré.

La Tête de Moine AOC est un fromage artisanal et authentique. Elle est produite, sur les contreforts du Jura suisse, dans 9 fromageries réparties sur le territoire de l'AOC dans le plus grand respect de la tradition. Elle s'appelait à l'origine "fromage de Bellelay", du nom du monastère fondé en 1136, dans les montagnes du Jura suisse actuel, par Siginand, prévôt du chapitre de Moutier-Grandval, qui construisit une chapelle à l'endroit où il avait tué un sanglier… ou "belle laie" !
Le fromage de Bellelay fut rebaptisé "Tête de Moine" à la fin du XVIIIe siècle. Il existe deux origines possibles de ce nom : il pourrait venir de l'assimilation du fromage à racler à la tonsure d'un moine ou alors du fait que dans l'abbaye les fromages étaient stockés "par tête de moine". À la suite de la Révolution française, les moines furent chassés de l'abbaye, mais le fromage continua à être produit dans les fromageries des domaines de l'ancienne abbaye.

Un lait de grande qualité, une fabrication traditionnelle et un affinage méticuleux

La Tête de Moine AOC est un fromage à pâte pressée mi-cuite, au lait cru de vache. Il dispose de l'AOC depuis 2001 et est donc soumis à un cahier des charges très strict pour obtenir une texture homogène entre le lait de la veille au soir et celui du matin, et mélangé à la présure qui fait cailler le lait et à des bactéries lactiques. On découpe la masse coagulée à l'aide "d'un tranche-caillé" pour séparer le caillé du petit-lait ou lactosérum. Le caillé ainsi tranché est ensuite brassé pour en affermir le grain. Le caillé est placé dans un moule près de deux fois plus grand que la taille définitive du fromage… car il est encore noyé dans le petit-lait. Le fromage placé dans son moule perforé se libère du lactosérum par un pressage. C'est à ce moment-là qu'est ajoutée la plaque de caséine identifiant l'atelier de fabrication ainsi que la date de fabrication.
La Tête de Moine AOC reste ensuite 12 heures minimum immergée dans un bain de saumure (eau saturée en sel). Au terme de sa fabrication vient la période de maturation du fromage. L'affinage des fromages, d'une durée minimum de 2,5 mois, doit avoir lieu dans l'aire géographique de production et réalisé dans une cave humide (90 % d'humidité) et fraîche (13 °C-14 °C) sur des planches d'épicéa.

CONSEILS **DÉGUSTATION**

Couper la Tête de Moine AOC est un sacrilège ! Elle doit être raclée délicatement sous forme de Rosettes très fines. Elle fond alors sous la langue et délivre toute la richesse de ses arômes raffinés et décore subtilement les plats. À l'aide d'une Girolle®, on forme de jolis copeaux ondulés appelés "Rosettes". Désormais, on peut également utiliser la Pirouette® : il s'agit d'un racleur en résine accompagné d'une demi-meule de Tête de Moine AOC dans un nouvel emballage tout en transparence.

La Tête de Moine AOC a, bien sûr, sa place sur un plateau de fromages et elle permet aussi de réaliser de délicieuses recettes pour l'apéritif, le snack ou pour agrémenter un plat principal. Sur une salade gourmande ou encore sur un plat de pâtes, ou déposées sur un potage, les Rosettes généreusement formées sont du plus bel effet.

Vous pouvez proposer à vos clients des plateaux de Rosettes déjà préparées, que vous pouvez associer, au gré de votre imagination et des saisons, à des copeaux de jambon fumé, de la viande des Grisons, quelques crudités découpées en bâtonnets, des grains de raisin, quelques framboises, des radis roses, des fruits secs… pour faire découvrir des mélanges raffinés qui mettront en valeur toute la subtilité de la Tête de Moine AOC. Vous pouvez aussi agrémenter les Rosettes avec des épices en poudre, cumin ou paprika, vos clients seront conquis !

Côté Cuisine

94% des Français pensent que bien manger fait partie des plaisirs de la vie et plus de 2 sur 3 affirment aimer cuisiner. Son aspect "corvée" s'allège, la cuisine devient un loisir, une activité relaxante que l'on pratique pour se faire plaisir et en faire profiter son entourage. Le succès des cours de cuisine en témoigne. L'envie de mieux contrôler ce que l'on mange suscite, selon les sociologues, un retour aux fourneaux.

"L'art culinaire" et la convivialité d'un repas en famille ou entre amis sont devenus prédominants pour les français. Voici quelques idées de recettes qui combleront leur gourmandise. Le goût de la Tête de Moine AOC révèle les saveurs des plats et ses délicates Rosettes leur confèrent un air de fête.

- **Canapés à la Tête de Moine AOC**
- **Crêpes de pommes de terre à la crème aux fines herbes et à la Tête de Moine AOC**
- **Farfalle aux brocolis et Tête de Moine AOC**
- **Feuilletés aux rosettes de Tête de Moine AOC à la confiture poire-raisin-mûre**
- **Mousse glacée au fenouil, Rosettes de Tête de Moine AOC**
- **Salade de Tête de Moine AOC à la roquette et aux tomates cerises rôties**

Et vos clients pourront retrouver 20 recettes à base de Tête de Moine AOC sur le site des Fromages de Suisse :
www.fromagesdesuisse.com

Vrai / Faux

- **La Tête de Moine AOC a obtenu son AOC en 2001** — Vrai !
- **La Tête de Moine AOC est produite dans 9 fromageries**
- **La Tête de Moine AOC est fabriquée avec du lait cru de montagne**
- **La durée d'affinage de la Tête de Moine AOC RÉSERVE est de 4 mois** — Faux !
- **Il y a 5 recettes à base de Tête de Moine AOC sur le site des Fromages de Suisse**
- **Les "fleurs" que l'on fabrique avec la Girolle® se nomment Girolettes**
- **La Girolle® a été créée en 2001**
- **La Tête de Moine AOC doit son nom à la forme d'une montagne du Jura suisse**

Dossier

TOUR **D'HORIZON**

La région d'origine de la Tête de Moine AOC est riche en monuments, animations culturelles et populaires en toutes saisons, qui lui donnent son caractère chaleureux et convivial. Delémont, Porrentruy, Saint- Ursanne et Bellelay, ont su conserver l'atmosphère moyenâgeuse et les monuments, châteauxou hôtels particuliers qui font leur charme et leur richesse. Vous pouvez découvrir d'étonnants musées, des galeries d'art, des expositions de plein air dans des lieux magnifiques (comme à Saint-Ursanne), plusieurs festivals de musique classique ou moderne. La région aux allures de grand village où tout le monde se connaît, aime faire la fête. Du Carnaval du Jura au copieux repas de la Saint-Martin, en passant par les Médiévales de Saint-Ursanne, le Marché-Concours de Saignelégier et la Foire de Chaindon à Reconvilier les habitants cultivent ces traditions bien vivantes.
Profitez de votre passage dans la région pour découvrir nos fromageries ainsi que l'histoire extraordinaire de la Tête de Moine dans son musée à Bellelay.

Plus d'informations :
www.tetedemoine.ch

LE SAVIEZ-VOUS ?

La fête de la Saint-Martin dans le Jura suisse

Lorsqu'arrive le mois de novembre, le monde rural se retrouve chaque année à la fin d'un cycle. Les récoltes sont rentrées, les grands travaux agricoles terminés. C'est le moment de s'arrêter un peu et d'en profiter pour faire la fête. Dans le Jura Suisse c'est le rôle de "la Saint-Martin", une fête populaire aux nombreuses réjouissances gastronomiques qui a donné l'expression "Faire la Saint-Martin". La tradition veut que dans chaque famille on sacrifie un porc, on fume tous les morceaux qui peuvent l'être, et avec ce qui reste, les villageois partagent un gargantuesque festin ! Les festivités durent 3 semaines…

Focus

Les Français et les OGM

Selon une enquête de l'IFOP, les Français font montre d'une défiance vis-à-vis de la culture des plantes OGM. Deux tiers des Français font part de leur inquiétude vis-à-vis d'une présence éventuelle d'Organismes Génétiquement Modifiés dans les produits alimentaires (65 %). 27 % des personnes interrogées déclarent même être très inquiètes à ce sujet, tandis que 8 % ne semblent pas inquiètes du tout. 18 % des interviewés déclarent y être indifférents. La présence éventuelle d'OGM dans les produits alimentaires apparaît plus préoccupante pour les femmes, 68 % d'entre elles déclarant en être inquiètes contre 62 % des hommes, pour les personnes de 35 à 49 ans (72 %) contre 52 % chez les plus jeunes de 18 à 24 ans. De la même manière, 4 Français sur 5 se déclarent opposés à la culture de plantes OGM en plein champ en France (80 %). 41 % des personnes interrogées y sont même très opposées, contre seulement 1 % y étant très favorables.

Les Fromages de Suisse sont produits en accord avec la nature. Tous les ingrédients qui entrent dans la fabrication des Fromages de Suisse sont naturels, sans aucun additif. Les méthodes de production restent traditionnelles et le bien-être animal est au cœur des préoccupations des Maîtres-fromagers suisses.

L'interview

Martine Dubois nous parle de sa passion pour le fromage !

La boutique de Martine Dubois se trouve rue de Tocqueville à Paris, dans le quartier qui l'a vue naître et où elle a grandi.

"C'est un vrai village dans Paris, je connais tout le monde et tout le monde me connaît, certains depuis mon enfance." La rue de Tocqueville c'est le trait d'union entre le quartier bourgeois de la Plaine Monceau et le côté gavroche des Batignolles."

Comment êtes-vous devenue fromagère ?

"Ma famille est originaire du Morvan, là-bas on aime le fromage ! Toute petite je n'hésitais pas à tous les goûter, même au petit déjeuner ! Après mon bac et des études de secrétariat et de commerce… je me suis mariée avec un fromager et j'ai appris le métier avec les collaborateurs, des livres, mais surtout en rencontrant dans leur ferme des paysans et des fermiers producteurs qui savent vous faire partager leur passion, vous apprendre comment un fromage va évoluer en s'affinant, quelles sont ses racines…"

Vos spécificités ?

"Je propose, bien sûr, les fromages incontournables, mais j'aime aussi proposer mes coups de cœur, une découverte dénichée chez un petit producteur, un choix affectif… sans tomber dans le folklore. Cela peut être une découverte lors d'un voyage, dans un restaurant. Je suis assez radicale, jamais d'à peu près. Je connais les goûts de mes clients mais je fais des tentatives pour aller plus loin afin de satisfaire leur gourmandise et leur curiosité."

"J'ai trois vraies caves d'affinage dans les entrailles de Paris, mais je n'ai pas la fonction d'affineur. Un fromage doit être affiné dans les caves de son lieu de production, mon intervention reste modeste, j'affine en fonction des goûts de mes clients."

Pourquoi les Fromages de Suisse ?

"Ce sont des fromages puissants et typés. Pour moi, ils incarnent la nature, les montagnes, les vaches avec leurs cloches, la neige… Je les propose pour un plateau, un apéritif, j'en mets toujours dans mes compositions pour les cocktails. J'adore le Gruyère AOC suisse, il est corsé mais sans être agressif, sa pâte n'est pas sableuse ni collante, il a juste le croquant qu'il faut avec des pointes cristallisées. Il faut le servir avec un vin blanc moelleux et fruité et du beurre aux noix ; pour l'apéritif c'est un vrai bonheur. Je propose le Vacherin Mont d'Or AOC, bien dodu avec des plis réguliers, un vrai travail soigné des producteurs, à déguster à la cuillère, pour un moment gourmand. Je conseille de déguster l'Etivaz AOC, un merveilleux fromage tout en finesse et puissance, avec des poires, accompagné d'un vin blanc d'Alsace vendanges tardives dont le fruité est sublime allié à la puissance du fromage.

J'ai fait redécouvrir l'Appenzeller® à mes clients, je fais de superbes rebibes que je propose pour l'apéritif. Je vends également beaucoup de Tête de Moine AOC, je réalise de belles Rosettes, elles font partie des incontournables sur un plateau. Pour la fondue, rien de mieux qu'un Vacherin Fribourgeois AOC. Je propose le Sbrinz AOC sous forme de copeaux en barquette, pour un apéritif ou pour agrémenter un plat. L'Emmentaler AOC suisse lui aussi est incontournable, il est parfait, je n'ai jamais eu de reproches, bien au contraire !"

Des conseils de dégustation ?

"Une version festive et branchée pour servir un Vacherin Mont d'Or AOC cuit dans sa boîte : vous l'accompagnez de pommes de terre de couleur (roses, rouges et blanches), d'une fine tranche de lard grillée et d'une tombée de truffes ; surtout ne pas mouiller le fromage avec du vin blanc, c'est remarquable. Je conseille de déguster Les Fromages de Suisse avec des fruits du verger ou avec une confiture de figues, mais également accompagnés d'une brunoise de noix, de graines de sésame, de gingembre ou encore d'un filet de vinaigre balsamique ; avec un Gruyère AOC suisse d'Alpage c'est un délice. Avec les Rosettes de Tête de Moine AOC, de la viande des Grisons grillée, c'est parfait pour un apéritif gourmand !"

Communication

VU DANS LA **PRESSE**

La Tête de Moine AOC en presse !

La Tête de Moine AOC s'est récemment fait remarquer en presse nationale avec une belle campagne qui mettait en avant ses délicates Rosettes et le paysage du Jura suisse dont elle est issue. Bien sûr, vous retrouverez cette campagne publicitaire durant l'année 2012… Vos clients ne sont pas près de l'oublier !

La Tête de Moine AOC, trésor du Jura suisse !
Le plus gourmand des péchés
Découvrez la saveur inimitable de ce fromage d'exception aux origines séculaires. Fabriquée sur les contreforts du Jura suisse à partir de lait cru de montagne depuis plus de 800 ans, la Tête de Moine AOC se déguste en fines et savoureuses Rosettes. Elle accompagnera tous vos instants gourmands avec authenticité et raffinement.
TÊTE DE MOINE
www.tetedemoine.ch
TÊTE DE MOINE
Retrouvez + de 2ème recettes sur le site www.fromagesdesuisse.com
Rejoignez-nous sur notre page Facebook
SWITZERLAND
Suisse. Naturellement.
Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.com
Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
www.mangerbouger.fr

Outils de promotion, mode d'emploi

Les Fromages de Suisse mettent à votre disposition une gamme complète d'outils de promotion

Des affichettes pour faire découvrir Les Fromages de Suisse à vos clients !
L'affichette Tête de Moine AOC pour faire découvrir La Tête de Moine AOC à vos clients !
La brochure Tête de Moine AOC où vos clients retrouveront son univers, son histoire, et où ils découvriront des idées originales de dégustation et des recettes raffinées à base de Tête de Moine AOC.
Le carnet de recettes spécial hiver avec 20 pages de recettes à base de Fromages de Suisse qu'ils pourront mettre dans leur assiette. De quoi combler les plus gourmands !
La banderole de fanions suisses pour décorer votre boutique aux couleurs de la Suisse.

Le site Internet, les réseaux sociaux et iPhone

Le site Internet et iPhone

Retrouvez sur le site Internet des Fromages de Suisse tout ce qu'il faut savoir sur l'histoire et les saveurs des Fromages de Suisse, des recettes gourmandes et toute l'actualité des Fromages de Suisse (rencontres, foires, événements…).
Un lieu convivial et utile pour vous et vos clients. www.fromagesdesuisse.com

Pratique et ludique : le site iPhone des Fromages de Suisse propose toutes nos recettes gourmandes.
Vos clients pourront retrouver plus de 200 recettes à base des Fromages de Suisse dans leur poche pour réveiller leurs papilles !
www.iphone.fromagesdesuisse.com

Les réseaux sociaux

Rendez-vous sur la page Facebook des Fromages de Suisse, vous découvrirez, en avant-première, les dernières news des Fromages de Suisse. Sur la page Google+, les commentaires des fans des Fromages de Suisse et vous pouvez vous exprimer sur la page Twitter.

facebook twitter g+

Votre espace "Pro"

Retrouvez et commandez gratuitement en ligne tous les outils de promotion que nous vous proposons sur l'espace "Pro" du site des Fromages de Suisse. www.fromagesdesuisse.com/espace-pro

La newsletter "Saveurs de Suisse"

Véritable magazine en ligne, la newsletter "Saveurs de Suisse" regorge d'informations. Recettes et menus gourmands, découverte de produit, portraits de passionnés, suggestions d'escapades en Suisse, événements festifs, cette newsletter fait chaque mois découvrir à ses 50 000 abonnés toute la richesse de la Suisse. N'hésitez pas à en faire part à vos clients et… abonnez-vous vous aussi ! http://www.fromagesdesuisse.com/inscription-newsletter

Nom de votre magasin : .....

Votre nom : .....

Adresse : .....

.....

Code postal : .....

Ville : .....

Téléphone, e-mail (facultatif) : .....

.....

- ❑ Guirlande de fanions suisses (1 exemplaire)
- ❑ Affiche La Tête de Moine AOC 40 x 60 cm (1 exemplaire)
- ❑ Brochure Tête de Moine AOC (50 exemplaires)
- ❑ Carnet recettes spécial hiver (50 exemplaires)
- ❑ Porte-brochures (2 exemplaires)

▶▶▶ À découper et à envoyer !

Pour commander vos outils de promotion gratuits, c'est très simple : vous remplissez ce coupon-réponse, vous le découpez et vous l'envoyez à :
Switzerland Cheese Marketing France
38 rue des Blancs Manteaux • 75004 Paris

ROSSI conseil • RCS Paris B 422 496 018 • Crédits photos : alexandre zveiger, Irina Solatges, mtkang, paprika / Fotolia, Vitalina, johnwoodcock / iStock • 2012